

Pivní párování aneb, jak vybrat pivo



Pivní párování je u nás zatím poměrně **čerstvou novinkou**. O co jde? O to, které pivo se hodí k vybranému jídlu. V dobrém pubu by měl být **pivní sommelier**, který vám dobře poradí.

Pivo se hodí, řečeno s trochou nadsázky, k jakémukoliv slaneému jídlu a dokonce i k některým sladkým specialitám – na takovou kombinaci už ovšem musíte být znalcem. Musíte totiž vědět, jaká chuť se snoubí s jakým pokrmem, kdy je lepší sáhnout po nepasterizovaném pivu, kdy po ležáku, jestli je k vašemu jídlu vhodný tmavý stout...

Jistě, může to nosit v hlavě sám, na druhou stranu můžete nechat tip i radu na **pivním sommelierovi**. Stejně, jako si v luxusních francouzských restauracích necháte poradit, jaké víno doplní vami zvolenou rybu, pivní sommelier vám s tím samým pomůže v pubu. **Radek Pudil**, provozní restaurace **Excelent UrbanPub Koley** vysvětluje: „Pivní párování je u nás novinkou, která ale získává na popularitě, s tím, jak lidé objevují malé pivovary, nově edice pivovarů zaběhnutých. Pokud chcete sami doporučovat, jaké pivo se k čemu hodí, mějte na paměti jednoduchou matematiku. K lehkým jídlům servírujte **lehká piva**, těžké a tmavé pokrmy si zaslouží **pivo tmavé**. Zajímavou kombinací chuti také je **mix čokolády a stoutu**. Platí také, že více **chmelená piva** se hodí k jídlu, které je těžké na trávení. Například pivo Excelent je skvělé k burgerům z hovězího masa, nebo třeba české klasice – kachně se zelím.“



Jestliže chcete na první pohled zjistit, zda se ve zvoleném pubu dočkáte dobrého piva, hliďte:

1. Čistotu sklenic
2. Toho, kolik se vrchní naběhá
3. Pivo před konzumací ovoňte. Zkažené pivo totiž poznáte po čichu
4. Před prvním douškem sledujte ve sklenici, jak perličky. Pokud málo, je staré, pokud moc, bude vám po něm těžko. To nejlepší pivo se totiž chová – vhodně.

Archiv

- ★ [Srpen 2016](#)
- ★ [Červenec 2016](#)
- ★ [Červen 2016](#)
- ★ [Květen 2016](#)
- ★ [Duben 2016](#)
- ★ [Březen 2016](#)
- ★ [Únor 2016](#)
- ★ [Leden 2016](#)
- ★ [Prosinec 2015](#)
- ★ [Listopad 2015](#)
- ★ [Říjen 2015](#)
- ★ [Září 2015](#)
- ★ [Srpen 2015](#)
- ★ [Červenec 2015](#)
- ★ [Červen 2015](#)
- ★ [Květen 2015](#)
- ★ [Duben 2015](#)
- ★ [Březen 2015](#)
- ★ [Únor 2015](#)
- ★ [Leden 2015](#)
- ★ [Prosinec 2014](#)
- ★ [Listopad 2014](#)
- ★ [Říjen 2014](#)
- ★ [Září 2014](#)